Nr. 19. Kraków, 1. października 1909 Rok II.

GAZETA PIEKARSKA



„GAZETA PIEKARSKA“ wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . 6 kor.
na pół roku . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek w Ameryce 2 dolary w Rosyi 3 ruble rocznie.

Należytość płaci się z góry.

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10. hal. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej. Ogłoszenia zamieszczamy po 40 hal. za wiersz petit pierwszy raz, następne po 30 hal. — Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza.

Redakcya i administracya: Kraków, Garbarska, 12. Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk.

ODEZWA

do WP. Członków Komitetu wystawowego.

Na Wiecu Piekarzy w Przemyślu został W. Pan wybrany członkiem Komitetu dla urządzenia Wystawy przemysłu piekarskiego w r. 1910. Pierwsze posiedzenie Komitetu odbędzie się w Drohobyczu w biurze Towarzystwa zaliczkowego w dniu 3. października o godz. 10 ½ (pół do jedenastej). Upraszam WPana o niezawodne przybycie.

Z poważaniem
Józef Schirmer
Prezes Izby Stowarzyszeń rękodzieln. we Lwowie.

Lwów dnia 23. września 1909.

PORZĄDEK DZIENNY:

1) Zagajenie i powitanie członków.
2) Sprawa urządzenia wystawy (ustalenie miejsca, czasu i charakteru wystawy).
3) Wnioski.

(**Od Wydawnictwa**. Przypominamy raz jeszcze, że do Komitetu wystawy wybrani zostali pp.: Leon Bałuk Kraków, Jan Niewiadomski Drohobycz, Antoni Kmietowicz Krynica, dr. Schönett Lwów, Wiktor Ostrowski Kraków, Józef Olszewski Lwów, Józef Godel Przemyśl i Józef Schirmer Lwów).

Red. „Gaz. Piek.“

Lex a là Manchester.

Zdawało się nam, iż rękodzielnictwo doczekało się wreszcie spokojniejszej chwili, w której mogłoby swe dawne i nowe postulaty ze skutkiem przeprowadzić. Grono sprzyjających nam mężów, na wszystko wyrozumiałych, poświęciło swą uwagę rozwojowi rodzimych przemysłów, sam rząd zdawał się iść na rękę rękodzielnictwu, stwarzając nowe ministerstwo robót publicznych a przy niem przyboczną Radę, złożoną niemal ze samych rękodzielników i fachowców. Także i do sekcyi ku rozwojowi rękodzieła w tem ministerstwie powołano wielu ludzi, znających się na przemyśle i rękodziele, lub będących co najmniej jego przyjaciółmi — To wszystko się nam zdawało, — myśmy uwierzyli, — myśmy już widzieli swoje odrodzenie.

A jednak obecnie to samo ministerstwo wymierzyło teraz srogi cios przeciw rękodzielnictwu austryackiemu. Piorun z jasnego nieba nie poczyni tyle spustoszenia w dotychczasowej nowej walce rozwojowej, ile ten cios złego zrobić może. Oto w centralnym organie tegoż ministerstwa, nr. 27. na stronie 156. czytamy: „Podstawy do organizowania warsztatów uczniowskich dla stolarzy i tokarzy“. Może ktoś powie, — że nas nie obchodzą stolarze i tokarze. — Więc cierpliwości.

Otóż po takim tytule następują przepisy i pouczenia, że zadaniem tych warsztatów jest przysposobić uczniom, wyszłym ze szkoły, praktyczne wiadomości i zdolność samoistnego pracowania w tym rozmiarze, „jak w nauce u majstra“.

Nie byłoby w tem nic złego. Ale dalej powiedziano: „Ukończenie takiej nauki w warstacie równa się ukończonej nauce u majstra i takiemu uczniowi ma być wydanym, po dopuszczeniu go do egzaminu i przedłożeniu świadectwa, — dyplom na czeladnika, który upoważnia go do otwarcia samoistnego interesu“.

Zastanówmy się nad tem bliżej, i nas piekarzy to obchodzi. Od stolarzy i tokarzy bowiem zaczęto, - przyjdzie zapewne kolej i na piekarzy.

Nauka w takim warstacie trwa 2. lata, zatem w tym czasie ma się nauczyć to wszystko, co u majstra ledwie przez 4. lata się nauczył. Uczeń „ze szkoły warstatowej“ ma jednak tesame prawa, co i uczeń „majterski“, ba — i na protekcyę liczyć może. W warstacie takim trwa nauka i praca tylko 8. godzin dziennie, zawczasu więc przyzwyczaja się uczeń do socyjalistycznych żądań. W tygodniu jest zatem 48. godzin nauki, z tego tylko 35. godzin przypada na praktyczną naukę, reszta na powtarzanie zwyczajnych przedmiotów szkolnych. — Nadto rok szkolny liczy tylko 10 miesięcy, gdyż dwa miesiące przypadają na wakacye. — Ani w czasach liberalizmu manchesterskiego nie wymyślono podobnych praw, w czasach gdy rękodzielniczy stan przechodził tak smutne koleje. Wymyślił go dopiero austryacki liberalizm.

Wcałym tym planie leży głęboki upadek dla rękodzielnictwa. Z jednej strony przyznaje się mu pewne prawa, przeprowadzą się pewne reformy i organizacye stanu rękodzielniczego, z drugiej zaś strony przeprowadza się plany, których stanowczo rękodzielnictwo przyjąć nie może. Protesty przeciw takim planom posypały się już na wiecu dnia 4. września br. odbytym w Lincu.

Z wszystkiego tego wynika, że rzemiosło i rękodzieło podlega taksamo jak niegdyś, tak i dzisiaj pewnym „kulturnym“ faktorom. Nie dalibyśmy za to halerza, że przez zaprowadzenie Rady rękodzielniczej Ministerstwo robót publicznych pragnie tylko poznać żądania i postulaty rękodzielników, aby na potem wysnuć z tego pewne dla siebie konsenkwencye. Działo się tak za czasów niedawnych, z tą tylko różnicą, iż rząd ówczesny skarbił sobie chłopów przeciw szlachcie, a rząd obecny skarbi sobie rękodzielników — przeciw rękodzielnikom.

Zastrzegamy sobie na czas dalszy wy-

snuć z takiego postępowania konkretne wnioski. Na razie tylko nadmieniamy, iż na mocy §. 98 ustawy z dnia 16. sierpnia 1907 stowarzyszenia mają prawo protestować przeciw trzymaniu uczniów tym majstrom, które nie dają rękojmi należytego wykształcenia uczniów.

Takie same przepisy zastosować należy też i do takich „fachowych warstatów“.

Spostrzeżenia nad drożdżami.

Od czasów najdawniejszych posługiwali się ludzie przy rozczynianiu ciasta drożdżami. Własność i wysokość siły procentowej kiśnienia drożdży, — owej mistrzyni pomysłu chemicznej techniki, która wytwarza się przez połączenie się cukru, alkoholu i kwasu węglowego, — a która następnie przyczynia się do wyrobienia porowatego pożywnego chleba, — zawdzięcza swą działalność pewnemu grzybkowi, Saccharomyses cerevisiae. Zauważono go w postaci pojedynczej, nie ączącej się z sobą, ale dopiero w roku 1680 po raz pierwszy zbadał go mikroskopijnie Antoni von Leeulenhoek, duńczyk rodem, i opisał go. Specyalne drożdże, do dziś jeszcze gdzieniegdzie używano, wymyślił niemiec Schwann; — badaniem drożdży zajmowali się też Traube, Liebig, włoch Naegeli, Brefel i głośny, niedawno zmarły Pasteur. —

W praktyce ważnym czynnikiem jest to, czy ów grzybek przy fabrykacyi drożdży wytwarza się na górze czy też na dole, u spodu. Przy fabrykacyi drożdży wytwarzają się bowiem naprzód t. zw. górne drożdże. Według przepisu wiedeńskiego „górne drożdże“ robią się z mięszaniny słodu, żyta i kukurudzy, a po wychłodzeniu dodaje się trochę drożdży. Następuje wnet szybkie kiśnienie tej cukrowej więcej mięszaniny i posuwanie się jej w górę — poczem się ją czerpie, przelewa, płucze i układa do maszyn, ugniata, odcina i nadaje kształt, w jakim się do handlu dostaje. Jeszcze atoli lepsze doświadczenie zrobiono na mocy tak zwanych powietrznych doświadczeń, według których z tego samego materyału surowego jak w przepisie wiedeńskim, wyciąga się naprzód essencyę i łą[illegible]y się z czystemi drożdżami, poczem wystawia się to wszystko na dz[illegible]anie powietrza, wpuszczając w środek w sztuczny sposób prądy powietrzne. Właściwe drożdże po przeprowadzonym procesie kiśnienia osadzają się teraz na dnie naczynia, poczem pozostałe nad niemi płyny wyczerpuje się. Dalsza fabrykacya postępuje już sposobem wiedeńskim.

Grzybki drożdżowe mają za zadanie — po przekiśnieniu pozostałych substancyi węglowych — wytworzyć z cukru w cieście kwas węglowy i alkohol, aby zwiększyć przez to siłę fermentu. Kwas węglowy w ten sposób utworzony stara się ujść — w cieście tworzą się mniejsze lub większe pory — ciasto „idzie w górę“. Utworzone w cieście pory powiększają się jeszcze w czasie pieczenia, i w ten sposób uzyskuje się potrzebną porowatość pieczywa.

W czasie pieczenia zostały wszystkie organizmy kiśnienia zniszczone, przez co z komórek drożdżowych wydzielają się substancye, nadające miły smak i zapach pieczywu. Wyrobiony chleb bez należytego wykiśnięcia ma nieprzyjemny, jałowy smak, jak to mamy dowód na niektórych gatunkach pieczywa londyńskiego, gdzie tylko w sztuczny sposób wprowadzają do ciasta kwas węglowy.

Wpływ grzybka drożdżowego widzimy ale także na poszczególne gatunki mąki, mającej być do wyrobu użytej. Ponieważ mąka tylko w małej ilości w sobie posiada cukier, przeto musi być ten potrzebny cukier przy wyrabianiu ciasta w jakikolwiekbądź sposób z mąki wydobyty. Tu właśnie przychodzimy do spostrzeżenia, iż na częściową przemianę krochmalnych ziarn mąki w cukier potrzebny do pożywienia dla drożdży w czasie kiśnienia, wpływa też diastaza, która w ciałach mącznych w wielkich ilościach się znajduje. Te właśnie ciałka zatrzymują w sobie białko, nie zostały jednak jeszcze bliżej zbadane. Lecz jeszcze inne siły drożdżowe musimy wziąć pod uwagę.

W roku 1897 udało się Buchnerowi z komórek drożdżowych przez silne prasowanie wydobyć sok, który rozpuszczanie cukru podczas fermentacyi ciasta bardzo ułatwia. Przez to odkrycie dowiedziono dalej, że komórki drożdżowe posiadają w sobie ferment, wytwarzający alkohol, — a ferment ten, czyli siłę kiśnięcia, — nazwał Buchner cymazą; przez to też technika fermentacyi wstąpiła na nowe tory. Przekonano się, że objawienia przy fermentacyi ciasta nie są psychologiczną czynnością protoplazmy „żyjących“ drożdży, lecz wpływem na nie wyprodukowanej z drożdży cymazy, które właśnie potrzebne chemiczne własności posiadają. Ponieważ przemiana cukru w cukier fermentacyjny następuje w komórkach, przeto tak zwana energia fermentacyjna a priori zależy od zawartości w tych komórkach ciał, mających zdolność rozpuszczania, a przedewszystkiem od zawartości cymazy. A właśnie ta energia ma dla fermentacyi ciasta i wyrobu pieczywa największe znaczenie.

Aby uzyskać silną działalność drożdży, muszą zatem być dodane pewne środki pomocnicze, które potęgują wytwarzania się cymazy do procesu kiśnienia. Przez, że się tak wyrazimy, drażnienie drożdży przez owe środki wydają drożdże ze siebie większą ilość cymazy, przez co ułatwiają znacznie pracę przy fermentacyi ciasta. Do takich posilających środków zaliczamy w pierwszej linii wszelkie przetwory słodowe, t. zw. diamalt, które to środki w najnowszych czasach okazały się wprost jako niezbędne do lepszego kiśnienia i temsamem wytworzenia lepszego ciasta, a w następstwie i pieczywa. Już Balling w zeszłem stuleciu używał do powiększenia kwasu drożdżowego pewnych ziół słodowych. Niestety atoli nie zawsze do handlu przychodzą czyste drożdże spirytusowe, — a inne drożdże nie posiadają już tej wydatnej siły przetapiania w swych komórkach cukru.

Jeżeli drożdże są zmięszane z inną, szkodliwą substancyą, np. ziemniakami, lub krochmalem ziemniaczanym, to nie uzyskamy już tej siły fermentacyjnej, co z drożdży spirytusowych. Dlatego przy zakupnie drożdży trzeba bardzo kłaść wagę na ich gatunek. O rozpoznaniu tych drożdży i ich gatunkach pisaliśmy już swego czasu. Myśmy czynili doświadczenia z drożdżami i przyśliśmy do tego przekonania, że szczególniej porowatość pieczywa stoi w ścisłym związku z zawartością siły kiśnienia w drożdżowych komórkach. — Mikroskopijne badania wykryły też, że w mniej porowatem pieczywie znajduje się wiele krochmalu, a mniej części o sile fermentacyjnej. A trzeba i to wziąć pod uwagę, że mniej porowate pieczywo jest zazwyczaj kleiste, trudne do żucia i trawienia. Dlatego raz jeszcze powtarzamy, że od gatunku drożdży zależy też dobroć pieczywa.

O tem każdy piekarz pamiętać powinien.

Orzeczenia sądów przemysłowych.

X.

1) Pewien czeladnik zaskarżył swego majstra o odszkodowanie za 14 dni, wikt i mieszkanie, ponieważ bez podstawy został wydalonym. Sąd skargę odrzucił albowiem w czasie rozprawy wyszło na jaw, iż czeladnik przyszedł w półtory godziny po rozpoczęciu roboty w stanie nietrzeźwym do pracowni, zgasił lampę i posłał ucznia na spoczynek ze słowami: „majster ci nic nie zrobi, zobaczymy, jak on sam będzie piekł.“ Następnego dnia został natychmiast wydalonym. Spóźnienie do pracy i odmawianie ucznia od roboty było dostatecznym powodem do natychmiastowego wydalenia.

2) Czeladnik pewien zgodził się do roboty, poczem stanęła umowa, iż majster płació będzie po ukończonej robocie. Gdy jednak czeladnik w pierwszym zaraz tygodniu spóźnił się do roboty, gdy wogóle do pracy okazał się niedobrym, wypłacono mu po tygodniu 8 koron. Czeladnik opuścił pracę i zaskarżył on majstra, gdyż poprzedniczy brał 10 koron za taką samą robotę. Sąd atoli skargę odrzucił, albowiem czeladnik sam, bez gruntownego powodu i opowiedzenia się pracę porzucił.

3) Czeladnik F. K. zaskarżył swego majstra o zapłacenie 10 koron odszkodowania, ponieważ bez wypowiedzenia został wydalonym. Oprócz tego żądał 9 koron strawnego. Oskarżony tłomaczył się, iż powód służącą jego nazwał „bestyą“ maciorą“, objął ją w stajni i groził jej przebiciem widłami. Służąca pod przysięgą potwierdziła zeznania majstra. Sąd zatem skargę odrzucił, a skarżącego zasądził na ponoszenie kosztów, albowiem §. 82 lit. g. ust. przemysł. powiada, że służąca jest także „członkiem domu pracodawcy“, obrażać jej zatem nie wolno, był zatem w tym wypadku dostateczny powód do natychmiastowego wydalenia.

4) Pewien majster piekarski wydalił czeladnika swego z tej przyczyny, iż tenże, pomimo zakazu, wypijał część mleka, przeznaczonego do wyrobu. Czeladnik zaskarżył majstra o odszkodowanie w kwocie 56 koron. Sąd jednak był innego zapatrywania. Wyszedł mianowicie z tego założenia, iż skarżący dopuszczał się po prostu zwykłej kradzieży, gdyż obojętną jest rzeczą, czy ktoś środki spożywcze będące cudzą własnością, zabiera dla swej korzyści lub dla kogo innego. Ponieważ zaś majster już kilkakrotnie czeladnika upominał, by tego nie robił — ten zaś nie usłuchał, przeto majster miał prawo do natychmiastowego wydalenia — temsamem skarga jest bezpodstawną.

5) Orzeczenie Wyższego Trybunału administracyjnego z dnia 29 grudnia 1908 l. 9531 powiada, że jeśli w skład jakiegoś przedsiębiorstwa, którego właścicielem jest jedna tylko osoba, wejdzie druga osoba jako spólnik — to jest to nowe przedsiębiorstwo i musi być ponownie zgłoszonem.

6) Pewien pomocnik zgodził się do pracy za wynagrodzeniem 24 kor. tygodniowo i obiad. W przedsiębiorstwie tem pracowało się i w niedzielę, dlatego pomocnik ów i w niedzielę pracować musiał. Po pewnym czasie zażądał on osobnej zapłaty za niedzielę, czemu jednak majster odmówił, tłomacząc mu, że w niedzielę pracuje od 1szej w nocy do 8mej rano, poczem ma wolne, a oprócz tego ma za niedzielę spoczynek w tygodniu. Po czterech miesiącach umowę rozwiązano, — a pomocnik zaskarżył majstra o odszkodowanie za 13 niedziel po 4 kor i za wikt niedzielny po 1 kor. 60 h. razem 84 koron. Oskarżony tłumaczył się, że umowa była tygodniowa, a nie dzienna, że zatem tych 24 kor. należało się już i za niedziele, co zaś do obiadu, to takowy zawsze był dlań przygotowanym, ale skarżący w niedzielę nań nie przychodził. Sąd uznał słuszność wywodów oskarżonego i skargę odrzucił.

Przemył czeski.

Z okazyi odwiedzin czeskich chcemy krótko opisać rozwój przemysłu czekiego.

Kraj jest nader wysoko rozwinięty pod względem rolniczym; świadczą o tem choćby premysły z rolnictwem związane. Przedewszystkiem cukrowarstwo, którego produkcya zajmuje jedno z pierwszych miejsc w świecie. Piwowarstwo czeskie stanowi również jak wiadomo, jeden z najpoważniejszych artykułów wytwórczych dzięki wysokiej kulturze chmielarstwa. Hodowla owiec znajduje się w niemniejszym stadyum doskonałości jak o tem świadczą liczne fabryki sukna, obsługiwane niemal wyłącznie krajowym materyałem surowym.

Kopalnie węgla i metalurgia — dzięki przyrodzonym bogactwom ziemi — stanowią jedno z największych źródeł bogactwa narodowego. Węgiel czeski łącznie ze szlązko-austryackim zaspakajają wszystkie niemal potrzeby monarchii. Produkcya węgla brunatnego głównie na wywóz jest olbrzymia; eksport w 1907 roku wynosił 8.875 milionów kilogramów, wywóz koksu sięga 323 milionów, gdyż większość produkcyi konsumuje się wewnątrz kraju.

Czeski przemysł metalurgiczno-mechaniczny zalicza się do jednego z pierwszych na kuli ziemskiej. Takie zakłady jak fabryki Ringhofera, Daneka i t. d. wywożą swe wyroby do wszystkich krajów nietylko europejskich ale zamorskich. Czeska firma samochodowa „Clement“ współzawodniczy skutecznie z francuskiemi fabrykami automobilowemi.

Galanterya a szczególnie perły szklane wyrabiane w Gablonz są bez konkurencyi; spotkać się z niemi można nawet w czeluściach Afryki. Czeskie szkło jest niezrównane. Bardzo też rozwinięty jest przemysł papierowy.

Organizacye handlowo-przemysłowe stoją na wysokości produkcyi. Kraj pokryty jest gęstą siecią instytucyj bankowych i handlowych, podsycających ruch pieniężny, celem wszechstronnego popierania rozwoju gospodarczego. Kredyt jest przystępny i tani; stopy procentowe — niskie; oszczędności mieszkańców składane są w bankach, kasach oszczędności, towarzystwach współdzielniczych, skąd szerokim strumieniem rozlewają się po wszystkich ogniskach produkcyjnych.

Czesi dowiedli, że samopoczucie narodowe, praca, wytrwałość i oszczędność zwyciężyć mogą najzawziętszych wrogów.

W ostatnich czasach założono też olbrzymią fabrykę mydła i świec w Budziejowicach, a o stanie fa-

bryk cukrowych niech poświadczą najlepiej cyfry. Czysty zysk czeskiego tow. cukr. za rok admin. 1908/9 wynosi 506.000 koron, z tego przeznaczono na dywidendę 14 koron od akcyj, co wymaga tylko 210.000 koron, a większą połowę zysku złożono do funduszu rozerwowego. Wynik jest bardzo dobry, a w razie ponowienia się dobrej konjuktury, możliwem będzie wydzielenie dywidendy w podwójnej wysokości.

Kiedyż i nasz galicyjski przemysł stanie na takim poziomie!

KOLEDZY! Rozszerzajcie nasze pismo, które broni waszych interesów. Jednajcie nam nowych czytelników. Podawajcie adresy znajomych kolegów. — Niech nie ma w Polsce piekarza, któryby nie był czytelnikiem własnego organu.

Przy każdej sposobności, na balach, zabawach, zgromadzeniach, posiedzeniach, zebraniach, zbierajcie grosz **na fundusz prasowy** własnego pisma.

DROBIAZGI i POUCZENIA.

Domagamy się zaprowadzenia przybocznej krajowej Rady rękodzielniczej przy Wydziale krajowym!

Szkoła dla uczniów piekarskich. Dnia 15 września został otwarty drugi zawodowy kurs szkoły dla uczniów piekarskich. Szkoła mieści się w tym samym budynku, co w roku zeszłym, pozostał też taki sam program nauki, z tą tylko różnicą, iż w bieżącym roku szkolnym zaprowadzono jeszcze drugi kurs wyższy, na którym wykładaną będzie także nauka zawodowa. Przedmioty zawodowe wykładać będzie p. Stanisław Długoszewski, majster piekarski w Krakowie. Szkoła liczy trzy oddziały, do których ogółem zapisało się 26 na kurs przygotowawczy, na kurs Iszy 27, a na kurs IIgi 15 uczniów. Skład ciała nauczycielskiego jest ten sam, jak w roku zeszłym.

Przy tej sposobności zwracamy ponownie uwagę, iż nie uczęszczanie do szkoły pociąga za sobą bardzo zgubne dla ucznia skutki, gdyż jeśli uczeń przy egzaminie na czeladnika nie przedłoży świadectwa z ukończonej nauki, nie będzie do egzaminu dopuszczonym. Już w tym roku kilku uczniów wskutek tego do egzaminu nie dopuszczono. Dlatego ostrzegamy uczniów, jak również i majstrów, gdyż ci muszą dopilnować, by uczniowie pilnie do szkoły uczęszczali, w przeciwnym bowiem razie będą karani grzywnami.

Czytelników naszych upraszamy, by nadsyłali nam wiadomości z kraju, dotyczące ruchu piekarskiego. Podobnie prosimy wszystkie stowarzyszenia piekarskie o nadsyłanie sprawozdań z odbytych posiedzeń, zgromadzeń i uchwał. Zamieszczać je będziemy bezpłatnie w naszem piśmie.

Zalega z przedpłatą jeszcze wielu odbiorców naszego pisma. Przedpłata musi być uiszczaną z góry, gdyż inaczej nigdy nie moglibyśmy uregulować nakładu. Dlatego raz jeszcze prosimy o nadesłanie prenumeraty, inaczej będziemy musieli stanowczo przerwać wysyłanie pisma.

Kopią dołki. Z wiarygodnego źródła donoszą nam, iż krakowska Izba handlowa wniosła protest do Namiestnictwa przeciw temu, by Stowarzyszenie piekarzy nie miało swej własnej komisyi egzaminacyjnej. Pomimo to jednak nasza komisya egzaminacyjna została przez Namiestnictwo zatwierdzoną. Nadmieniamy, iż wiemy dobrze, kto był inspiratorem do owego protestu, i wcale nas podobny postępek nie dziwi, gdyż dla swych popleczników jest Izba handlowa zawsze skorą do posłuszeństwa.

Samopomoc przemysłowa w Królestwie. W tych dniach bawił we Lwowie p. Błeszyński, delegat Towarzystwa „Samopomocy przemysłowej" w Warszawie, założonej tam niedawno na wzór galicyjskiej Ligi pomocy przemysłowej, w celu studyowania szczegółowo działalności tej organizacyi. Warszawska Samopomoc wprowadza przedewszystkiem w życie taką wystawę ruchomą, jaką stworzyła Liga, mająca na mocy koncesyi jenerał gubernatora objeżdżać całe Królestwo Polskie i wzoruje urządzenie jej na przykładzie danym przez Ligę.

Wystawa w Turynie. Izba handlowa i przemysłowa w Krakowie przypomina, że w Turynie odbędzie się międzynarodowa wystawa przemysłowa. Przemysłowcy, interesowani w eksporcie do Włoch, oglądnąć mogą w Izbie program tej wystawy.

Ciekawe obliczenia. Skutkiem wysokich ceł na zboże w Niemczech, ludność niemiecka płaci za zboże i produkty zbożowe o wiele wyższe ceny niż te jakie opłaca ludność np. w Anglii, gdzie zboże nie jest cłem obłożone.

Następujące obliczenia podaje jedna z poważnych gazet niemieckich. Urodzaj zboża w Niemczech 1908 r. wyniósł: pszenicy $37^1/_2$, żyta $107^3/_4$, jęczmienia dla browarów $30^1/_2$, owsa 77 milionów podwójnych cetnarów metrycznych. Cło wynosi: od pszenicy 55·0, żyta 5, jęczmienia browarnego 4, owsa 5 marek. Przy tych cłach ludność Niemiec płaci: za pszenicę 206, za żyto 535, za jęczmień 122, za owies 385 czyli ogółem o 1,248 milionów marek więcej, niż za tą samą ilość zboża płaci ludność w Anglii. Potrącając nawet 30% na zużycie przez producentów — wypadnie, że rolnictwo niemieckie pobiera z ludności przemysłowej i robotniczej corocznie około 870 milionów marek nadwyżki, z powodu samego tylko cła.

Postęp zbiorów i stan zasiewów w zachodniej części Galicyi z końcem sierpnia i początkiem września 1909. r. (Komunikat Biura statystyczno-rolniczego c. k. Tow. rolniczego w Krakowie).

Po kilku chłodnych deszczach z początkiem miesiąca zapanowała w całej zachodniej części kraju pogoda, rzadko deszczami przerywana, która dozwoliła szczęśliwie dokonać żniw, tak, że mimo ich opóźnienia z wyjątkiem bardzo wysokich gór, gdzie żniwo jeszcze nie ukończono, tylko tu i ówdzie zbiór późno sianych owsów przedłuża się. Czas nieco za suchy dawał się trochę odczuć okopowym i obróbkom pod siewy jesienne, w rezultacie jednak uprawy i orki postępują szybko i pomyślnie, żyta siać rozpoczęto, okolicami już wschodzą i jest nadzieja, że dalsze siewy i orki dadzą się wykonać zadowalniająco, podobnie jak i zbiory okopowych, zwłoka bowiem mogłaby przynieść następstwa fatalne, podobne do skutków, jakie w roku przeszłym rolnictwo dotknęły. Klęska zaś ta byłaby tem dotkliwsza, że zbiory pszenicy a także żyta okazały się bardzo słabe, jakkolwiek to co zebrano przedstawia towar jakościowo dobry.

Ziemniaki w ogólności przedstawiają się prawie dobrze. I tak prawie bardzo dobrze w powiatach: Brzesko, Krosno, Łańcut, Tarnów, Gorlice, dobrze w powiatach: Mielec, Tarnobrzeg, Jasło, Przeworsk, Myślenice, Pilzno, Ropczyce, Rzeszów, Strzyżów, Podgórze, Wieliczka, Grybów, Nowy Sącz, Chrzanów, dość dobrze w powiatach: Biała, Kraków, średnio w powiatach: Dąbrowa, Wadowice, Nowy Sącz, miernie w powiecie Nowy Targ.

Buraki i kapusta na ogół przedstawiają się dość dobrze, buraki lepiej jak kapusta, która w powiatach nadwiślańskich przedstawia się miejscami nawet gorzej jak średnio.

Stan łąk na ogół średni. Co do rezultatów zbiorów, to przeciętnie z 1. morga spodziewają się otrzymać na podstawie dotychczasowych omłotów próbnych grochu i wyki przeważnie około 5—6 q, hreczki natomiast około 4 q. Chmielu zebrano na ogół 190 do 200 kg. z 1. morga.

Zbiory sian drugich przeważnie nie szczególne, co było do przewidzenia. W największej ilości wypadków obecnie oceniają potraw na 7—9 q z 1 m., koniczynę z II pokosu na nieco więcej. W wielu jednak miejscowościach zbiory te przedstawiają się znacznie słabiej, jakkolwiek okolicami wyjątkowo były i lepsze.

Z Izb handlowych i sądów najwyższych. Ważne orzeczenia tych instytucyi postanowiliśmy na tem miejscu dawać w każdym numerze. Nim do dalszego przystąpimy ciągu, musimy z żalem stwierdzić, iż ani jeden galicyjski sąd przemysłowy, ani jedna Izba handlowa w Galicyi nie posyła, mimo naszych kilkakrotnych próśb, swych orzeczeń. Nim to zatem nastąpi, musimy zadowolić się na razie orzeczeniami sądów niemieckich i czeskich tudzież Izb handlowych w Libercu, Pradze, Wiedniu, Gracu, Cieplicach i Budziejowicach, z któremi udało się nam nawiązać stosunki.

Izba handlowo przemysłowa w Libercu wydała orzeczenie do l. 12198., iż za granicą przebyty i udowodniony czas pracy czeladnika (3 lata najmniej) przysługują mu w Austryi te same prawa, jak gdyby ten czas przepracował w Austryi.

Taż sama Izba orzekła, do l. 12. 569., iż maszyny piekarskie są wyłączone od zajęcia egzekucyjnego nawet i w tym wypadku, gdyby maszyna ta była w przemyśle piekarskim zbyteczną. Najwyższy trybunał administracyjny zatwierdził ostatnie orzeczenie z tem, że gdyby egzekutor chciał maszynę zająć, ma się powołać na powyższe orzeczenie.

Z Poznania dziękuje nam p. Stanisław Stolpe za wydawanie pisma, i pisze w dalszym ciągu: „Przy tej okazyi mam również dla Szanownych Kolegów kilka słów zachęty co do urządzenia proponowanej wystawy podług projektu p. Józefa Olszewskiego w Nr. 18tym, tylko co do oznaczonego terminu czasu niech Szanowni Koledzy uważają aby termin ten nie przedłużyć po nad dwa tygodnie. Ponieważ towar nasz i nie każdy tego czasu wytrzymać może, a nie byłoby dogodne z dalszych stron go częściej zmieniać.

Na to koniecznie trzeba mieć wzgląd, żeby można jak najliczniej brać udział, nie powinno żadnego krajowego piekarza polskiego na projektowanej wystawie brakować, bo ta nam wykaże zdolności nasze i braki, których dotychczas nieumienny uznać, a zatem Szanowni Koledzy do pracy, bo ona nasza broń.

Dostawy wojskowe. Intendantura 11. korpusu w Przemyślu rozpisuje dostawę większych ilości mąki pszennej, jaj, cukru miałkiego, drożdży, woreczków płóciennych, etc. do wyrobu sucharów wojskowych. Oferty wnieść należy przed dniem 5 października b. r. Rozpisanie dostaw przejrzeć można w Izbie handlowej w Krakowie.

Co jadali ludzie w starożytności? Według dr. Buszana w okresie kamiennym w Europie, to znaczy, mniej więcej przed 7000 laty jadłospis wyglądał jak następuje: Najpierw zupa z końskiej krwi, przystawka z kości konia nilowego, albo polędwica z lwa jaskiniowego z żołądkami renów jako dodatkiem, wreszcie jako potrawa główna pieczone nerki mamuta z owocami leśnymi. Już daleko przyzwoiciej wygląda obiad z przed lat 4000. Były na stole: rosół z tura, groch i słonina z kapustą, albo fasola z baraniną, dzik pieczony na ruszcie z borówkami. Jako deser podawano owoce i wódkę z tarek, a jako napój piwo celtyckie, a zamiast kawy mleko kozie z plackami, z powidłami z bzu lub też placki makowe.

Wiedeń 23 września 1909. Cukier stały 26·50 do 26·60. Cukier na grudzień 24·80 do 24·90 — Nafta w wagonach 25·75 do 27·25, w beczkach 26·75 do 28·25. — Spirytus utrzymany 57·— do 57·60 gotówką 57.00.

Budapeszt 23 września 1909. Pszenica na październik 13·91 do 13·92. Pszenica na kwiecień 14·07 do 14·08. Żyto na październik 9·72 do 9·73. Żyto na kwiecień 10.05 do 10.06. Owies na październik 7·45 do 7·46. Owies na kwiecień 7·69 do 7·70. Kukurudza na maj 7·07 do 8·00. Rzepak nienotowany. Wszystko to za 50 kilogramów.

Drukiem J. Litwińskiego w Wieliczce.

Nr. 19. **Kraków, 1. października 1909** **Rok II.**



„GAZETA PIEKARSKA“ wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . 6 kor.
na pół roku . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek
w Ameryce 2 dolary
w Rosyi 3 ruble
rocznie.

Należytość płaci się z góry.

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy. Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10. hal. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej.
Ogłoszenia zamieszczamy po 40 hal. za wiersz petit pierwszy raz, następne po 30 hal. — Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza.

Redakcya i administracya: Kraków, Garbarska, 12. Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk.

ODEZWA

do WP. Członków Komitetu wystawowego.

Na Wiecu Piekarzy w Przemyślu został W. Pan wybrany członkiem Komitetu dla urządzenia Wystawy przemysłu piekarskiego w r. 1910. Pierwsze posiedzenie Komitetu odbędzie się w Drohobyczu w biurze Towarzystwa zaliczkowego w dniu 3. października o godz. 10 1/2 (pół do jedenastej). Upraszam WPana o niezawodne przybycie.

Z poważaniem
Józef Schirmer
Prezes Izby Stowarzyszeń rękodzieln. we Lwowie.

Lwów dnia 23. września 1909.

PORZĄDEK DZIENNY:

1) Zagajenie i powitanie członków.
2) Sprawa urządzenia wystawy (ustalenie miejsca, czasu i charakteru wystawy).
3) Wnioski.

(**Od Wydawnictwa**. Przypominamy raz jeszcze, że do Komitetu wystawy wybrani zostali pp.: Leon Bałuk Kraków, Jan Niewiadomski Drohobycz, Antoni Kmietowicz Krynica, dr. Schönett Lwów, Wiktor Ostrowski Kraków, Józef Olszewski Lwów, Józef Godel Przemyśl i Józef Schirmer Lwów).

Red. „Gaz. Piek.“

Lex a là Manchester.

Zdawało się nam, iż rękodzielnictwo doczekało się wreszcie spokojniejszej chwili, w której mogłoby swe dawne i nowe postulaty ze skutkiem przeprowadzić. Grono sprzyjających nam mężów, na wszystko wyrozumiałych, poświęciło swą uwagę rozwojowi rodzimych przemysłów, sam rząd zdawał się iść na rękę rękodzielnictwu, stwarzając nowe ministerstwo robót publicznych a przy niem przyboczną Radę, złożoną niemal ze samych rękodzielników i fachowców. Także i do sekcyi ku rozwojowi rękodzieła w tem ministerstwie powołano wielu ludzi, znających się na przemyśle i rękodziele, lub będących co najmniej jego przyjaciółmi — To wszystko się nam zdawało, — myśmy uwierzyli, — myśmy już widzieli swoje odrodzenie.

A jednak obecnie to samo ministerstwo wymierzyło teraz srogi cios przeciw rękodzielnictwu austryackiemu. Piorun z jasnego nieba nie poczyni tyle spustoszenia w dotychczasowej nowej walce rozwojowej, ile ten cios złego zrobić może. Oto w centralnym organie tegoż ministerstwa, nr. 27. na stronie 156. czytamy: „Podstawy do organizowania warsztatów uczniowskich dla stolarzy i tokarzy“. Może ktoś powie, — że nas nie obchodzą stolarze i tokarze. — Więc cierpliwości.

Otóż po takim tytule następują przepisy i pouczenia, że zadaniem tych warsztatów jest przysposobić uczniom, wyszłym ze szkoły, praktyczne wiadomości i zdolność samoistnego pracowania w tym rozmiarze, „jak w nauce u majstra“.

Nie byłoby w tem nic złego. Ale dalej powiedziano: „Ukończenie takiej nauki w warstacie równa się ukończonej nauce u majstra i takiemu uczniowi ma być wydanym, po dopuszczeniu go do egzaminu i przedłożeniu świadectwa, — dyplom na czeladnika, który upoważnia go do otwarcia samoistnego interesu“.

Zastanówmy się nad tem bliżej, i nas piekarzy to obchodzi. Od stolarzy i tokarzy bowiem zaczęto, - przyjdzie zapewne kolej i na piekarzy.

Nauka w takim warstacie trwa 2. lata, zatem w tym czasie ma się nauczyć to wszystko, co u majstra ledwie przez 4 lata się nauczył. Uczeń „ze szkoły warstatowej“ ma jednak tesame prawa, co i uczeń „majsterski“, ba — i na protekcyę liczyć może. W warstacie takim trwa nauka i praca tylko 8. godzin dziennie, zawczasu więc przyzwyczaja się uczeń do socyjalistycznych żądań. W tygodniu jest zatem 48. godzin nauki, z tego tylko 35. godzin przypada na praktyczną naukę, reszta na powtarzanie zwyczajnych przedmiotów szkolnych. — Nadto rok szkolny liczy tylko 10 miesięcy, gdyż dwa miesiące przypadają na wakacye. — Ani w czasach liberalizmu manchesterskiego nie wymyślono podobnych praw, w czasach gdy rękodzielniczy stan przechodził tak smutne koleje. Wymyślił go dopiero austryacki liberalizm.

Wcałym tym planie leży głęboki upadek dla rękodzielnictwa. Z jednej strony przyznaje się mu pewne prawa, przeprowadzą się pewne reformy i organizacye stanu rękodzielniczego, z drugiej zaś strony przeprowadza się plany, których stanowczo rękodzielnictwo przyjąć nie może. Protesty przeciw takim planom posypały się już na wiecu dnia 4. września br. odbytym w Lincu.

Z wszystkiego tego wynika, że rzemiosło i rękodzieło podlega taksamo jak niegdyś, tak i dzisiaj pewnym „kulturnym“ faktorom. Nie dalibyśmy za to halerza, że przez zaprowadzenie Rady rękodzielniczej Ministerstwo robót publicznych pragnie tylko poznać żądania i postulaty rękodzielników, aby na potem wysnuć z tego pewne dla siebie konsenkwencye. Działo się tak za czasów niedawnych, z tą tylko różnicą, iż rząd ówczesny skarbił sobie chłopów przeciw szlachcie, a rząd obecny skarbi sobie rękodzielników — przeciw rękodzielnikom.

Zastrzegamy sobie na czas dalszy wy-

snuć z takiego postępowania konkretne wnioski. Na razie tylko nadmieniamy, iż na mocy §. 98 ustawy z dnia 16. sierpnia 1907 stowarzyszenia mają prawo protestować przeciw trzymaniu uczniów tym majstrom, które nie dają rękojmi należytego wykształcenia uczniów.

Takie same przepisy zastosować należy też i do takich „fachowych warstatów".

Spostrzeżenia nad drożdżami.

Od czasów najdawniejszych posługiwali się ludzie przy rozczynianiu ciasta drożdżami. Własność i wysokość siły procentowej kiśnienia drożdży, — owej mistrzyni pomysłu chemicznej techniki, która wytwarza się przez połączenie się cukru, alkoholu i kwasu węglowego, — a która następnie przyczynia się do wyrobienia porowatego pożywnego chleba, — zawdzięcza swą działalność pewnemu grzybkowi, Saccharomyses cerevisiae. Zauważono go w postaci pojedynczej, nie łączącej się z sobą, ale dopiero w roku 1680 po raz pierwszy zbadał go mikroskopijnie Antoni von Leeulenhoek, duńczyk rodem, i opisał go. Specyalne drożdże, do dziś jeszcze gdzieniegdzie używano, wymyślił niemiec Schwann; — badaniem drożdży zajmowali się też Traube, Liebig, włoch Naegeli, Brefel i głośny, niedawno zmarły Pasteur. —

W praktyce ważnym czynnikiem jest to, czy ów grzybek przy fabrykacyi drożdży wytwarza się na górze czy też na dole, u spodu. Przy fabrykacyi drożdży wytwarzają się bowiem naprzód t. zw. górne drożdże. Według przepisu wiedeńskiego „górne drożdże" robią się z mięszaniny słodu, żyta i kukurudzy, a po wychłodzeniu dodaje się trochę drożdży. Następuje wnet szybkie kiśnienie tej cukrowej więcej mięszaniny i posuwanie się jej w górę — poczem się ją czerpie, przelewa, płucze i układa do maszyn, ugniata, odcina i nadaje kształt, w jakim się do handlu dostaje. Jeszcze atoli lepsze doświadczenie zrobiono na mocy tak zwanych powietrznych doświadczeń, według których z tego samego materyału surowego jak w przepisie wiedeńskim, wyciąga się naprzód essencyę i łączy się z czystemi drożdżami, poczem wystawia się to wszystko na działanie powietrza, wpuszczając w środek w sztuczny sposób prądy powietrzne. Właściwe drożdże po przeprowadzonym procesie kiśnienia osadzają się teraz na dnie naczynia, poczem pozostałe nad niemi płyny wyczerpuje się. Dalsza fabrykacya postępuje już sposobem wiedeńskim.

Grzybki drożdżowe mają za zadanie — po przekiśnieniu pozostałych substancyi węglowych — wytworzyć z cukru w cieście kwas węglowy i alkohol, aby zwiększyć przez to siłę fermentu. Kwas węglowy w ten sposób utworzony stara się ujść — w cieście tworzą się mniejsze lub większe pory — ciasto „idzie w górę". Utworzone w cieście pory powiększają się jeszcze w czasie pieczenia, i w ten sposób wyskuje się potrzebną porowatość pieczywa.

W czasie pieczenia zostały wszystkie organizmy kiśnienia zniszczone, przez co z komórek drożdżowych wydzielają się substancye, nadające miły smak i zapach pieczywu. Wyrobiony chleb bez należytego wykiśnięcia ma nieprzyjemny, jałowy smak, jak to mamy dowód na niektórych gatunkach pieczywa londyńskiego, gdzie tylko w sztuczny sposób wprowadzają do ciasta kwas węglowy.

Wpływ grzybka drożdżowego widzimy ale także na poszczególne gatunki mąki, mającej być do wyrobu użytej. Ponieważ mąka tylko w małej ilości w sobie posiada cukier, przeto musi być ten potrzebny cukier przy wyrabianiu ciasta w jakikolwiekbądź sposób z mąki wydobyty. Tu właśnie przychodzimy do spostrzeżenia, iż na częściową przemianę krochmalnych ziarn mąki w cukier potrzebny do pożywienia dla drożdży w czasie kiśnienia, wpływa też diastaza, która w ciałach mącznych w wielkich ilościach się znajduje. Te właśnie ciałka zatrzymują w sobie białko, nie zostały jednak jeszcze bliżej zbadane. Lecz jeszcze inne siły drożdżowe musimy wziąć pod uwagę.

W roku 1897 udało się Buchnerowi z komórek drożdżowych przez silne prasowanie wydobyć sok, który rozpuszczanie cukru podczas fermentacyi ciasta bardzo ułatwia. Przez to odkrycie dowiedziono dalej, że komórki drożdżowe posiadają w sobie ferment, wytwarzający alkohol, — a ferment ten, czyli siłę kiśnięcia, — nazwał Buchner cymazą; przez to też technika fermentacyi wstąpiła na nowe tory. Przekonano się, że objawienia przy fermentacyi ciasta nie są psychologiczną czynnością protoplazmy „żyjących" drożdży, lecz wpływem na nie wyprodukowanej z drożdży cymazy, które właśnie potrzebne chemiczne własności posiadają. Ponieważ przemiana cukru w cukier fermentacyjny następuje w komórkach, przeto tak zwana energia fermentacyjna a priori zależy od zawartości w tych komórkach ciał, mających zdolność rozpuszczania, a przedewszystkiem od zawartości cymazy. A właśnie ta energia ma dla fermentacyi ciasta i wyrobu pieczywa największe znaczenie.

Aby uzyskać silną działalność drożdży, muszą zatem być dodane pewne środki pomocnicze, które podtęgują wytwarzania się cymazy do procesu kiśnienia. Przez, że się tak wyrazimy, drażnienie drożdży przez owe środki wydają drożdże ze siebie większą ilość cymazy, przez co ułatwiają znacznie pracę przy fermentacyi ciasta. Do takich posilających środków zaliczamy w pierwszej linii wszelkie przetwory słodowe, t. zw. diamalt, które to środki w najnowszych czasach okazały się wprost jako niezbędne do lepszego kiśnienia i temsamem wytworzenia lepszego ciasta, a w następstwie i pieczywa. Już Balling w zeszłem stuleciu używał do powiększenia kwasu drożdżowego pewnych ziół słodowych. Niestety atoli nie zawsze do handlu przychodzą czyste drożdże spirytusowe, — a inne drożdże nie posiadają już tej wydatnej siły przetrapiania w swych komórkach cukru.

Jeżeli drożdże są zmięszane z inną, szkodliwą substancyą, np. ziemniakami, lub krochmalem ziemniaczanym, to nie uzyskamy już tej siły fermentacyjnej, co z drożdży spirytusowych. Dlatego przy zakupnie drożdży trzeba bardzo kłaść wagę na ich gatunek. O rozpoznaniu tych drożdży i ich gatunkach pisaliśmy już swego czasu. Myśmy czynili doświadczenia z drożdżami i przyśliśmy do tego przekonania, że szczególniej porowatość pieczywa stoi w ścisłym związku z zawartością siły kiśnienia w drożdżowych komórkach. — Mikroskopijne badania wykryły też, że w mniej porowatem pieczywie znajduje się wiele krochmalu, a mniej części o sile fermentacyjnej. A trzeba i to wziąć pod uwagę, że mniej porowate pieczywo jest zazwyczaj kleiste, trudne do żucia i trawienia. Dlatego raz jeszcze powtarzamy, że od gatunku drożdży zależy też dobroć pieczywa.

O tem każdy piekarz pamiętać powinien.

Orzeczenia sądów przemysłowych.

X.

1) Pewien czeladnik zaskarżył swego majstra o odszkodowanie za 14 dni, wikt i mieszkanie, ponieważ bez podstawy został wydalonym. Sąd skargę odrzucił albowiem w czasie rozprawy wyszło na jaw, iż czeladnik przyszedł w półtory godziny po rozpoczęciu roboty w stanie nietrzeźwym do pracowni, zgasił lampę i posłał ucznia na spoczynek ze słowami: „majster ci nic nie zrobi, zobaczymy, jak on sam będzie piekł." Następnego dnia został natychmiast wydalonym. Spóźnienie do pracy i odmawianie ucznia od roboty było dostatecznym powodem do natychmiastowego wydalenia.

2) Czeladnik pewien zgodził się do roboty, poczem stanęła umowa, iż majster płacić będzie po ukończonej robocie. Gdy jednak czeladnik w pierwszym zaraz tygodniu spóźnił się do roboty, gdy wogóle do pracy okazał się niedobrym, wypłacono mu po tygodniu 8 koron. Czeladnik opuścił pracę i zaskarżył on majstra, gdyż poprzedniey ucził 10 koron za taką samą robotę. Sąd atoli skargę odrzucił, albowiem czeladnik sam, bez gruntownego powodu i opowiedzenia się pracę porzucił.

3) Czeladnik F. K. zaskarżył swego majstra o zapłacenie 10 koron odszkodowania, ponieważ bez wypowiedzenia został wydalonym. Oprócz tego żądał 9 koron strawnego. Oskarżony tłomaczył się, iż powód służącą jego nazwał „bestyą" macierą", objął ją w stajni i groził jej przebiciem widłami. Służąca pod przysięgą potwierdziła zeznania majstra. Sąd zatem skargę odrzucił, a skarżącego zasądził na ponoszenie kosztów, albowiem §. 82 lit. g. ust. przemysł. powiada, że służąca jest także „członkiem domu pracodawcy", obrażać jej zatem nie wolno, był zatem w tym wypadku dostateczny powód do natychmiastowego wydalenia.

4) Pewien majster piekarski wydalił czeladnika swego z tej przyczyny, iż tenże, pomimo zakazu, wypijał część mleka, przeznaczonego do wyrobu. Czeladnik zaskarżył majstra o odszkodowanie w kwocie 56 koron. Sąd jednak był innego zapatrywania. Wyszedł mianowicie z tego założenia, iż skarżący dopuszczał się po prostu zwykłej kradzieży, gdyż obojętną jest rzeczą, czy ktoś środki spożywcze będące cudzą własnością, zabiera dla swej korzyści lub dla kogo innego. Ponieważ zaś majster już kilkakrotnie czeladnika upominał, by tego nie robił — ten zaś nie usłuchał, przeto majster miał prawo do natychmiastowego wydalenia — temsamem skarga jest bezpodstawną.

5) Orzeczenie Wyższego Trybunału administracyjnego z dnia 29 grudnia 1908 l. 9531 powiada, że jeśli w skład jakiegoś przedsiębiorstwa, którego właścicielem jest jedna tylko osoba, wejdzie druga osoba jako spólnik — to jest to nowe przedsiębiorstwo i musi być ponownie zgłoszonem.

6) Pewien pomocnik zgodził się do pracy za wynagrodzeniem 24 kor. tygodniowo i obiad. W przedsiębiorstwie tem pracowało się i w niedzielę, dlatego pomocnik ów i w niedzielę pracować musiał. Po pewnym czasie zażądał on osobnej zapłaty za niedzielę, czemu jednak majster odmówił, tłomacząc mu, że w niedzielę pracuje od 1szej w nocy do 8mej rano, poczem ma wolne, a oprócz tego ma za niedzielę spoczynek w tygodniu. Po czterech miesiącach umowę rozwiązano, — a pomocnik zaskarżył majstra o odszkodowanie za 13 niedziel po 4 kor i za wikt niedzielny po 1 kor. 60 h. razem 84 koron. Oskarżony tłumaczył się, że umowa była tygodniowa, a nie dzienna, że zatem tych 24 kor. należało się już i za niedziele, co zaś do obiadu, to takowy zawsze był dlań przygotowanym, ale skarżący w niedzielę nań nie przychodził. Sąd uznał słuszność wywodów oskarżonego i skargę odrzucił.

Przemysł czeski.

Z okazyi odwiedzin czeskich chcemy krótko opisać rozwój przemysłu czeskiego.

Kraj jest nader wysoko rozwinięty pod względem rolniczym; świadczą o tem choćby przemysły z rolnictwem związane. Przedewszystkiem cukrowarstwo, któregoprodukcya zajmuje jedno z pierwszych miejsc w świecie. Piwowarstwo czeskie stanowi również jak wiadomo, jeden z najpoważniejszych artykułów wytwórczych dzięki wysokiej kulturze chmielarstwa. Hodowla owiec znajduje się w niemniejszym stadyum doskonałości jak o tem świadczą liczne fabryki sukna, obsługiwane niemal wyłącznie krajowym materyałem surowym.

Kopalnie węgla i metalurgia — dzięki przyrodzonym bogactwom ziemi — stanowią jedno z największych źródeł bogactwa narodowego. Węgiel czeski łącznie ze szląsko-austryackim zaspakajają wszystkie niemal potrzeby monarchii. Produkcya węgla brunatnego głównie na wywóz jest olbrzymia; eksport w 1907 roku wynosił 8.875 milionów kilogramów, wywóz koksu sięga 323 milionów, gdyż większość produkcyi konsumuje się wewnątrz kraju.

Czeski przemysł metalurgiczno-mechaniczny zalicza się do jednego z pierwszych na kuli ziemskiej. Takie zakłady jak fabryki Ringhofera, Daneka i t. d. wywożą swe wyroby do wszystkich krajów nietylko europejskich ale zamorskich. Czeska firma samochodowa „Clement" współzawodniczy skutecznie z francuskiemi fabrykami automobilowemi.

Galanterya a szczególnie perły szklane wyrabiane w Gablonz są bez konkurencyi; spotkać się z niemi można nawet w czeluściach Afryki. Czeskie szkło jest niezrównane. Bardzo też rozwinięty jest przemysł papierowy.

Organizacye handlowo-przemysłowe stoją na wysokości produkcyi. Kraj pokryty jest gęstą siecią instytucyj bankowych i handlowych, podsycających ruch pieniężny, celem wszechstronnego popierania rozwoju gospodarczego. Kredyt jest przystępny i tani; stopy procentowe — niskie; oszczędności mieszkańców składane są w bankach, kasach oszczędności, towarzystwach współdzielczych, skąd szerokim strumieniem rozlewają się po wszystkich ogniskach produkcyjnych.

Czesi dowiedli, że samopoczucie narodowe, praca, wytrwałość i oszczędność zwyciężyć mogą najzawziętszych wrogów.

W ostatnich czasach założono też olbrzymią fabrykę mydła i świec w Budziejowicach, a o stanie fa-

bryk cukrowych niech poświadczą najlepiej cyfry. Czysty zysk czeskiego tow. cukr. za rok admin. 1908/9 wynosi 506.000 koron, z tego przeznaczono na dywidendę 14 koron od akcyj, co wymaga tylko 210.000 koron, a większą połowę zysku złożono do funduszu rezerwowego. Wynik jest bardzo dobry, a w razie ponowienia się dobrej konjuktury, możliwem będzie wydzielenie dywidendy w podwójnej wysokości.

Kiedyż i nasz galicyjski przemysł stanie na takim poziomie!

KOLEDZY! Rozszerzajcie nasze pismo, które broni waszych interesów. Jednajcie nam nowych czytelników. Podawajcie adresy znajomych kolegów. — Niech nie ma w Polsce piekarza, któryby nie był czytelnikiem własnego organu.

Przy każdej sposobności, na balach, zabawach, zgromadzeniach, posiedzeniach, zebraniach, zbierajcie grosz **na fundusz prasowy** własnego pisma.

DROBIAZGI i POUCZENIA.

Domagamy się zaprowadzenia przybocznej krajowej Rady rękodzielniczej przy Wydziale krajowym!

Szkoła dla uczniów piekarskich. Dnia 15 września został otwarty drugi zawodowy kurs szkoły dla uczniów piekarskich. Szkoła mieści się w tym samym budynku, co w roku zeszłym, pozostał też taki sam program nauki, z tą tylko różnicą, iż w bieżącym roku szkolnym zaprowadzono jeszcze drugi kurs wyższy, na którym wykładaną będzie także nauka zawodowa. Przedmioty zawodowe wykładać będzie p. Stanisław Długoszewski, majster piekarski w Krakowie. Szkoła liczy trzy oddziały, do których ogółem zapisało się 26 na kurs przygotowawczy, na kurs Iszy 27, a na kurs IIgi 15 uczniów. Skład ciała nauczycielskiego jest ten sam, jak w roku zeszłym.

Przy tej sposobności zwracamy ponownie uwagę, iż nie uczęszczanie do szkoły pociąga za sobą bardzo zgubne dla ucznia skutki, gdyż jeśli uczeń przy egzaminie na czeladnika nie przedłoży świadectwa z ukończonej nauki, nie będzie do egzaminu dopuszczonym. Już w tym roku kilku uczniów wskutek tego do egzaminu nie dopuszczono. Dlatego ostrzegamy uczniów, jak również i majstrów, gdyż ci muszą dopilnować, by uczniowie pilnie do szkoły uczęszczali, w przeciwnym bowiem razie będą karani grzywnami.

Czytelników naszych upraszamy, by nadsyłali nam wiadomości z kraju, dotyczące ruchu piekarskiego. Podobnie prosimy wszystkie stowarzyszenia piekarskie o nadsyłanie sprawozdań z odbytych posiedzeń, zgromadzeń i uchwał. Zamieszczać je będziemy bezpłatnie w naszem piśmie.

Zalega z przedpłatą jeszcze wielu odbiorców naszego pisma. Przedpłata musi być uiszczaną z góry, gdyż inaczej nigdy nie moglibyśmy uregulować nakładu. Dlatego raz jeszcze prosimy o nadesłanie prenumeraty, inaczej będziemy musieli stanowczo przerwać wysyłanie pisma.

Kopią dołki. Z wiarygodnego źródła donoszą nam, iż krakowska Izba handlowa wniosła protest do Namiestnictwa przeciw temu, by Stowarzyszenie piekarzy nie miało swej własnej komisyi egzaminacyjnej. Pomimo to jednak nasza komisya egzaminacyjna została przez Namiestnictwo zatwierdzoną. Nadmieniamy, iż wiemy dobrze, kto był inspiratorem do owego protestu, i wcale nas podobny postępek nie dziwi, gdyż dla swych popleczników jest Izba handlowa zawsze skorą do posłuszeństwa.

Samopomoc przemysłowa w Królestwie. W tych dniach bawił we Lwowie p. Błeszyński, delegat Towarzystwa „Samopomocy przemysłowej“ w Warszawie, założonej tam niedawno na wzór galicyjskiej Ligi pomocy przemysłowej, w celu studyowania szczegółowo działalności tej organizacyi. Warszawska Samopomoc wprowadza przedewszystkiem w życie taką wystawę ruchomą, jaką stworzyła Liga, mająca na mocy koncesyi jenerał gubernatora objeżdżać całe Królestwo Polskie i wzoruje urządzenie jej na przykładzie danym przez Ligę.

Wystawa w Turynie. Izba handlowa i przemysłowa w Krakowie przypomina, że w Turynie odbędzie się międzynarodowa wystawa przemysłowa. Przemysłowcy, interesowani w eksporcie do Włoch, oglądnąć mogą w Izbie program tej wystawy.

Ciekawe obliczenia. Skutkiem wysokich ceł na zboże w Niemczech, ludność niemiecka płaci za zboże i produkty zbożowe o wiele wyższe ceny niż te jakie opłaca ludność np. w Anglii, gdzie zboże nie jest cłem obłożone.

Następujące obliczenia podaje jedna z poważnych gazet niemieckich. Urodzaj zboża w Niemczech 1908 r. wyniósł: pszenicy $37^1/_2$, żyta $107^3/_4$, jęczmienia dla browarów $30^1/_2$, owsa 77 milionów podwójnych cetnarów metrycznych. Cło wynosi: od pszenicy 55·0, żyta 5, jęczmienia browarnego 4, owsa 5 marek. Przy tych cłach ludność Niemiec płaci: za pszenicę 206, za żyto 535, za jęczmień 122, za owies 385 czyli ogółem o 1,248 milionów marek więcej, niż za tą samą ilość zboża płaci ludność w Anglii. Potrącając nawet 30% na zużycie przez producentów — wypadnie, że rolnictwo niemieckie pobiera z ludności przemysłowej i robotniczej corocznie około 870 milionów marek nadwyżki, z powodu samego tylko cła.

Postęp zbiorów i stan zasiewów w zachodniej części Galicyi z końcem sierpnia i początkiem września 1909. r. (Komunikat Biura statystyczno-rolniczego c. k. Tow. rolniczego w Krakowie).

Po kilku chłodnych deszczach z początkiem miesiąca zapanowała w całej zachodniej części kraju pogoda, rzadko deszczami przerywana, która dozwoliła szczęśliwie dokonać żniw, tak, że mimo ich opóźnienia z wyjątkiem bardzo wysokich gór, gdzie żniwo jeszcze nie ukończono, tylko tu i ówdzie zbiór późno sianych owsów przedłuża się. Czas nieco za suchy dawał się trochę odczuć okopowym i obróbkom pod siewy jesienne, w rezultacie jednak uprawy i orki postępują szybko i pomyślnie, żyta siać rozpoczęto, okolicami już wschodzą i jest nadzieja, że dalsze siewy i orki dadzą się wykonać zadowalniająco, podobnie jak i zbiory okopowych, zwłoka bowiem mogłaby przynieść następstwa fatalne, podobne do skutków, jakie w roku przeszłym rolnictwo dotknęły. Klęska zaś ta byłaby tem dotkliwsza, że zbiory pszenicy a także żyta okazały się bardzo słabe, jakkolwiek to co zebrano przedstawia towar jakościowo dobry.

Ziemniaki w ogólności przedstawiają się prawie dobrze. I tak prawie bardzo dobrze w powiatach: Brzesko, Krosno, Łańcut, Tarnów, Gorlice, dobrze w powiatach: Mielec, Tarnobrzeg, Jasło, Przeworsk, Myślenice, Pilzno, Ropczyce, Rzeszów, Strzyżów, Podgórze, Wieliczka, Grybów, Nowy Sącz, Chrzanów, dość dobrze w powiatach: Biała, Kraków, średnio w powiatach: Dąbrowa, Wadowice, Nowy Sącz, miernie w powiecie Nowy Targ.

Buraki i kapusta na ogół przedstawiają się dość dobrze, buraki lepiej jak kapusta, która w powiatach nadwiślańskich przedstawia się miejscami nawet gorzej jak średnio.

Stan łąk na ogół średni. Co do rezultatów zbiorów, to przeciętnie z 1. morga spodziewają się otrzymać na podstawie dotychczasowych omłotów próbnych grochu i wyki przeważnie około 5—6 q, hreczki natomiast około 4 q. Chmielu zebrano na ogół 190 do 200 kg. z 1. morga.

Zbiory sian drugich przeważnie nie szczególne, co było do przewidzenia. W największej ilości wypadków obecnie oceniają potraw na 7—9 q z 1 m., koniczynę z II pokosu na nieco więcej. W wielu jednak miejscowościach zbiory te przedstawiają się znacznie słabiej, jakkolwiek okolicami wyjątkowo były i lepsze.

Z Izb handlowych i sądów najwyższych. Ważne orzeczenia tych instytucyi postanowiliśmy na tem miejscu dawać w każdym numerze. Nim do dalszego przystąpimy ciągu, musimy z żalem stwierdzić, iż ani jeden galicyjski sąd przemysłowy, ani jedna Izba handlowa w Galicyi nie posyła, mimo naszych kilkakrotnych próśb, swych orzeczeń. Nim to zatem nastąpi, musimy zadowolić się na razie orzeczeniami sądów niemieckich i czeskich tudzież Izb handlowych w Libercu, Pradze, Wiedniu, Gracu, Cieplicach i Budziejowicach, z któremi udało się nam nawiązać stosunki.

Izba handlowo przemysłowa w Libercu wydała orzeczenie do l. 12198., iż za granicą przebyty i udowodniony czas pracy czeladnika (3 lata najmniej) przysługują mu w Austryi te same prawa, jak gdyby ten czas przepracował w Austryi.

Taż sama Izba orzekła, do l. 12. 569., iż maszyny piekarskie są wyłączone od zajęcia egzekucyjnego nawet i w tym wypadku, gdyby maszyna ta była w przemyśle piekarskim zbyteczną Najwyższy trybunał administracyjny zatwierdził ostatnie orzeczenie z tem, że gdyby egzekutor chciał maszynę zająć, ma się powołać na powyższe orzeczenie.

Z Poznania dziękuje nam p. Stanisław Stolpe za wydawanie pisma, i pisze w dalszym ciągu: „Przy tej okazyi mam również dla Szanownych Kolegów kilka słów zachęty co do urządzenia proponowanej wystawy podług projektu p. Józefa Olszewskiego w Nr. 18tym, tylko co do oznaczonego terminu czasu niech Szanowni Koledzy uważają aby termin ten nie przedłużyć po nad dwa tygodnie. Ponieważ towar nasz i nie każdy tego czasu wytrzymać może, a nie byłoby dogodne z dalszych stron go częściej zmieniać.

Na to koniecznie trzeba mieć wzgląd, żeby można jak najliczniej brać udział, nie powinno żadnego krajowego piekarza polskiego na projektowanej wystawie brakować, bo ta nam wykaże zdolności nasze i braki, których dotychczas nieumienny uznać, a zatem Szanowni Koledzy do pracy, bo ona nasza broń.

Dostawy wojskowe. Intendantura 11. korpusu w Przemyślu rozpisuje dostawę większych ilości mąki pszennej, jaj, cukru miałkiego, drożdży, woreczków płóciennych, etc. do wyrobu sucharów wojskowych. Oferty wnieść należy przed dniem 5 października b. r. Rozpisanie dostaw przejrzeć można w Izbie handlowej w Krakowie.

Co jadali ludzie w starożytności? Według dr. Buszana w okresie kamiennym w Europie, to znaczy, mniej więcej przed 7000 laty jadłospis wyglądał jak następuje: Najpierw zupa z końskiej krwi, przystawka z kości konia nilowego, albo polędwica z lwa jaskiniowego z żołądkami renów jako dodatkiem, wreszcie jako potrawa główna pieczone nerki mamuta z owocami leśnymi. Już daleko przyzwoiciej wygląda obiad z przed lat 4000. Były na stole: rosół z tura, groch i słonina z kapustą, albo fasola z baraniną, dzik pieczony na ruszcie z borówkami. Jako deser podawano owoce i wódkę z tarek, a jako napój piwo celtyckie, a zamiast kawy mleko kozie z plackami, z powidłami z bzu lub też placki makowe.

Wieden 23 września 1909. Cukier stały 26·50 do 26·60. Cukier na grudzień 24·80 do 24·90 — Nafta w wagonach 25·75 do 27·25, w beczkach 26·75 do 28·25. — Spirytus utrzymany 57·— do 57·60 gotówką 57.00.

Budapeszt 23 września 1909. Pszenica na październik 13·91 do 13·92. Pszenica na kwiecień 14·07 do 14·08. Żyto na październik 9·72 do 9·73. Żyto na kwiecień 10.05 do 10.06. Owies na październik 7·45 do 7·46. Owies na kwiecień 7·69 do 7·70. Kukurudza na maj 7·07 do 8·00. Rzepak nienotowany. Wszystko to za 50 kilogramów.

NADESŁANE.

ZMIANA LOKALU.

II grupa miejscowa ogólnego związku robotn. piekarskich w Austryi znajduje się w Krakowie przy placu Matejki l. 2.

Ignacy Kasprzycki
przewodniczący.





Drukiem J. Litwińskiego w Wieliczce.